

Colza

Stades : reprise de végétation.

Ravageurs

Suite à une période de temps doux et ensoleillé, les tous premiers **charançons de la tige du colza** ont été observés en cuvettes jaunes. En effet, le vol est possible si les 3 conditions suivantes sont réunies, pendant au moins 3 jours consécutifs :

- température supérieure à 10° C,
- précipitations inférieures à 0,5 mm,
- ensoleillement supérieur à 3 heures et absence de vent.

Ainsi, quelques captures (1 ou 2 individus par cuvette) ont été constatées :

- en milieu de semaine dernière à Chateauroux (36) et Gien (45),
- en fin de semaine à Dun/Auron, St Amand Montrond (18), Meunet/Vatan, Murs (36), Gy les Nonains, Chantecoq, Boismorand (45).

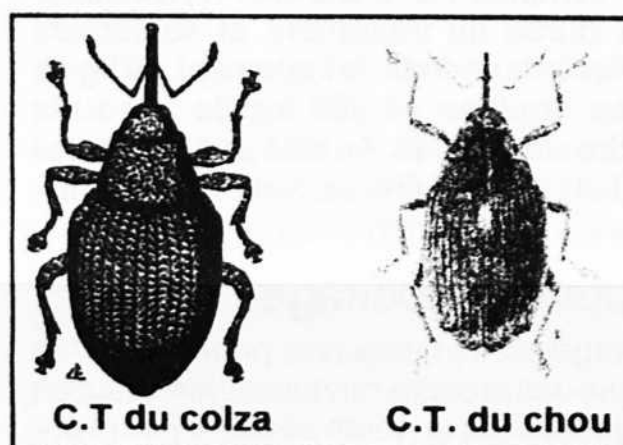
Le vol n'est pas généralisé : il n'y a eu **aucune capture** à Avord, Méry es Bois, Ivoy le Pré, Aubigny, Oizon (18), Mâron, Sassierges St Germain (36), Souvigny de Touraine (37), Souvigny en Sologne, Ste Gemmes, Courbouzon, Autainville, Villefrancoeur, Savigny/Braye, Romilly du Perche (41), Bonneval, Ecublé (28).

Dans certains sites (Oizon -18-, Mâron, Sassierges St Germain -36-, Souvigny de Touraine -37-), les **charançons de la tige du chou**, non nuisibles au colza, sont très nombreux dans les cuvettes.

Attention à **ne pas confondre** ces deux espèces de charançons.

Comment les distinguer facilement

Pour les identifier, sortez les insectes de la cuvette jaune et laissez-les **sécher** : les critères de différenciation sont beaucoup plus évident sur des insectes secs.



- *Le charançon de la tige du colza :
- est **gros** (3 à 4 mm de long),
 - de couleur gris uniforme,
 - l'extrémité des pattes est **noire**.

- *Le charançon de la tige du chou :
- est plus **petit** (2 à 3 mm),
 - de couleur gris plus terne avec une petite **tache blanche sur le dos**, visible à l'œil nu si l'insecte est sec,
 - l'extrémité des pattes est **rousse**.

Les dégâts du charançon de la tige du colza sont dus aux pontes qui entraînent des déformations et un éclatement de la tige. Cet insecte est nuisible à partir du stade "début d'élongation" jusqu'au stade "tige 20 cm" ; **au delà, il ne pose plus de problèmes**.

Le vol en est à son tout début ; les conditions climatiques annoncées à partir de vendredi (pluies et temps couvert) ne sont pas favorables à la poursuite du vol.

Ne pas intervenir pour le moment. Continuer la surveillance avec les cuvettes jaunes.

Pour info

- **Féverole d'hiver** : des dégâts de gel ont été observés ; il faut arracher quelques plantes pour connaître l'état des racines.
- **Lupin** : dégâts de gel assez fréquents dans le Cher (selon les dates de semis).

Colza

- Rares captures de **charançons de la tige**
- **Stockage** des produits phytosanitaires

D.R.A.F. CENTRE
Service Régional de la
Protection des Végétaux

93, rue de Curambourg
45404 Fleury les Aubrais
Tél. 02.38.22.11.11
Fax 02.38.84.19.79
SRPV.DRAF-CENTRE@
agriculture.gouv.fr

Imprimé à la Station
d'Avertissements Agrico-
les de la Région CENTRE
La Directrice-Gérante :
M. HANRION
Publication périodique
C.P.A.P. n° 80530
ISSN n° 0757-4029

Diffusion en collabora-
tion avec la FREDEC
CENTRE (Art L252-1 à
L252-5 du Code Rural)

Quelques suggestions sur le stockage des produits phytosanitaires

Les produits phytosanitaires sont des produits dangereux et des règles de stockage doivent être respectées.

Les quantités autorisées

Les quantités de produits phytosanitaires susceptibles d'être stockées sont fixées à **une tonne de produits toxiques** (T, T+ = symbole TETE DE MORT) **au maximum** pendant la durée du traitement et seulement pendant 10 jours. Après la période de traitement, **50 kg de produits toxiques liquides et 200 kg de produits toxiques en poudre** sont tolérés. Au delà de 10 jours, les excédents de produits doivent être retournés au fournisseur ou éliminés selon la réglementation en vigueur.

Buts du stockage

L'objectif du stockage est de conserver pour une durée plus ou moins longue des produits phytosanitaires tout en maintenant leurs propriétés en toute sécurité pour l'utilisateur et en respectant l'environnement.

Le local

Il ne doit être utilisé que pour le stockage des produits phytosanitaires ; il sera isolé des bâtiments d'habitation. Il ne faudra pas y entreposer de carburants ou des aliments.

Il permet :

- **La conservation des propriétés des produits** : l'utilisateur datera ses produits (mois, année) afin d'utiliser les plus anciens en premier. Prévoir la mise hors gel du bâtiment ainsi qu'une isolation contre les fortes températures qui peuvent modifier le produit et le rendre inefficace ou plus toxique sur la culture ou l'environnement.

- **La sécurité des individus** : il sera fermé à clef, afin que des personnes étrangères, des enfants ne puissent s'y introduire. Il sera ventilé ou aéré pour éviter la saturation de l'air par des vapeurs toxiques (ventilations haute et basse). Le local sera éloigné des bâtiments d'exploitation (habitation, logement d'animaux, entrepôt d'aliments, cours d'eau, captage). Le système électrique sera aux normes et l'éclairage du local sera réalisé par un néon (lumière froide).

- **La protection de l'environnement** : le sol sera cimenté pour empêcher l'infiltration des produits dans le sol. L'utilisation d'une peinture au sol est possible et le local sera aménagé afin d'éviter l'écoulement de produits vers l'extérieur. Le sol sera en légère pente vers une petite

retenue étanche (couverte d'une grille) pouvant recueillir le déversement accidentel de bidons.

Prévoir un caillebotis en fer au niveau du sol et des étagères en matière non absorbante sur lesquelles seront rangés les produits dans l'ordre suivant (aucune obligation, le classement est libre) :

- Niveau du sol : les fongicides mais pas plus de trois sacs superposés (certains produits vigne).

- Niveau intermédiaire (1 m du sol) : les herbicides.

- Niveau du haut (ne doit pas dépasser l'épaule) : les insecticides (éviter pour des commodités de manipulation de ranger les produits les plus lourds en haut).

Dans ce local, prévoir des matières absorbantes (préférer la vermiculite). Les récipients servant à la préparation des produits y seront stockés et identifiés pour ne servir qu'à cet usage.

A l'extérieur, un poste d'eau ainsi qu'un extincteur (en état) sont conseillés.

Les masques, cartouches, lunettes, gants seront entreposés dans un autre local.

Gestion des emballages

Les emballages seront vidés et rincés (bidons) au moins trois fois et percés (sauf indication contraire). Ceux-ci seront stockés dans le local phytosanitaire pour les campagnes de ramassage ou au passage du service de collecte et de traitement des communes, si elles les acceptent et ne lui posent pas de problèmes particuliers liés à l'élimination - article L.373-3 du Code des Communes-. Dans ce cas, le volume de 1 100 litres par semaine est toléré. L'incinération des emballages est interdite (pollution atmosphérique) ainsi que l'abandon dans le milieu naturel (décret n° 94-609 du 13 juillet 1994).

Les palettes bois et les matières absorbantes souillées par des produits phytosanitaires doivent être traitées comme des produits phytosanitaires et seront détruites par des entreprises spécialisées (une liste d'entreprises régionales pourra être fournie). Il en est de même des vieux produits phytosanitaires périmés ou interdits par arrêtés.

Gestion des reliquats

Afin de limiter au maximum les reliquats de cuve, ne préparer que la quantité nécessaire pour le traitement. Tout reliquat sera dilué et épandu sur la culture jusqu'à épuisement.

Agri-Repères 2001, édité par le Service Régional de Statistique Agricole de la région Centre est paru

Agri-Repères 2001 présente un panorama complet de l'agriculture dans la région Centre. En dehors des mises à jour courantes, un certain nombre de rubriques ont intégré les résultats du Recensement agricole 2000.

L'ensemble des activités agricoles, forestières et agroalimentaires font l'objet de tableaux chiffrés, de cartes et de graphiques associés à des commentaires.

Agri-Repères 2001 (120 pages) accompagné de son cédérom est en vente à la D.R.A.F. - Service Régional de Statistique Agricole - Cité administrative Coligny - 131 rue du Faubourg Bannier - 45042 Orléans Cédex 1, au prix de 18,50 € (+ 2,50 € de frais de port).

Contact : Fabienne PIQUEMAL - Tél : 02.38.77.40.65